lingoda

Rezepte

KOMMUNIKATION

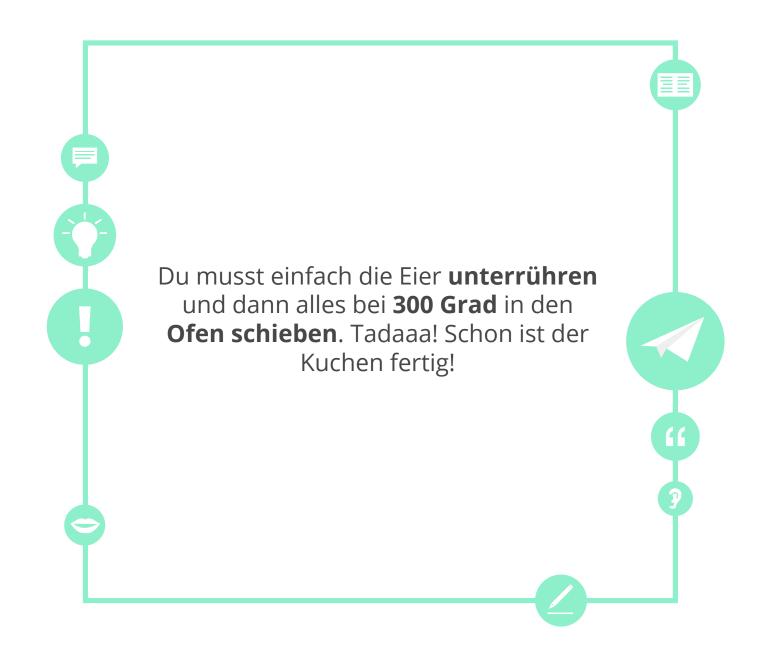
NIVEAU Anfänger NUMMER A2_2016X_DE DEUTSCH Deutsch





- Lerne Wörter für Rezepte
- Lerne, ein eigenes Rezept zu schreiben







Hast du den Zucker schon **abgemessen**?





Geben Sie einen Teelöffel Zucker hinzu.

einen Esslöffel ... hinzugeben

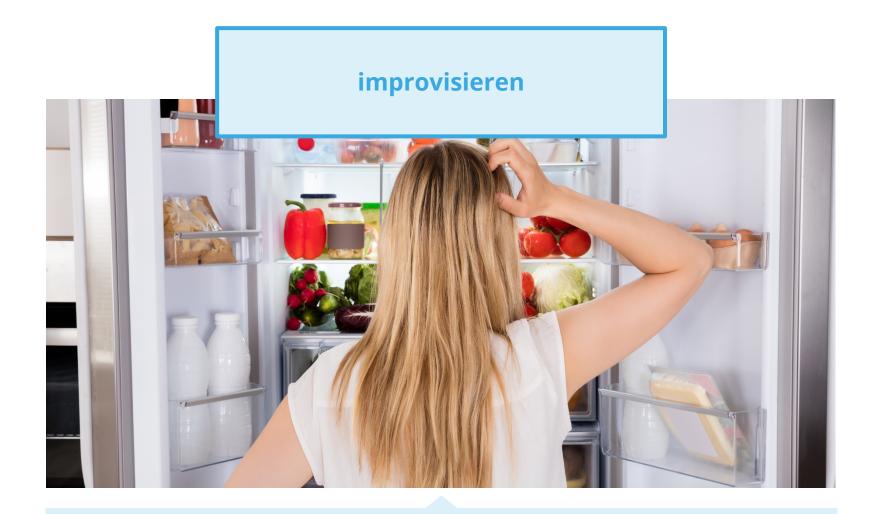


Geben Sie nun einen Esslöffel Mehl hinzu.





Sie **folgt dem Rezept** im Kochbuch.



Sie weiß nicht, was sie kochen soll. Sie wird improvisieren.



Er mischt einen Cocktail zusammen.



Der Koch **rührt** langsam die Soße **um**.





Kannst du die Trauben aus dem Kühlschrank holen?



Essenszubereitung



Sie holt die Zutaten aus dem Kühlschrank.

Bitte miss ab, wie viel Milch wir brauchen.





Wie viele Esslöffel Mehl soll man hinzugeben? Und wie viele Teelöffel Zucker?

Sie mischt alle Zutaten zusammen.





Essenszubereitung



Es hilft, wenn man einem Rezept folgt.

Alle Zutaten wurden hinzugegeben.





Wenn man keinen Grill hat, muss man improvisieren!

Rühren Sie die Masse um.





Vervollständige die Sätze!

Welches Verb fehlt? Füge das Verb in der richtigen Form ein!

- 1. Hier fehlt noch eine Banane. Kannst du sie bitte _____?
- 2. Ich kann nicht ohne Rezept kochen. Ich muss einem Rezept ______.
- 3. Ein Rezept? Das brauche ich nicht. Ich ______ einfach.
- 4. Wir brauchen noch das Mehl. Kannst du bitte 250 g Mehl _____?
- 5. Nimm Mehl, Zucker und Eier und _____ alles zusammen.



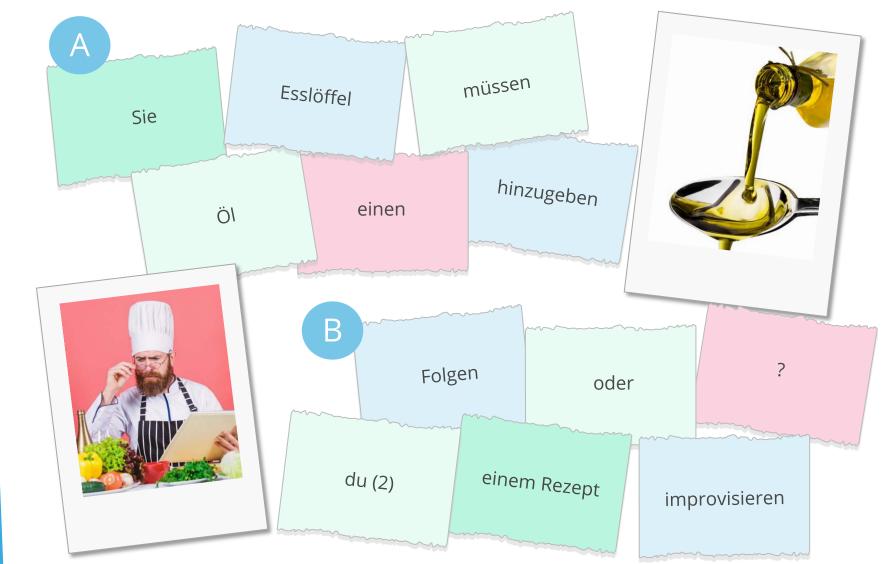
Bilde Sätze







Bilde Sätze





Beschreibe die Bilder!

Was musst du machen, um einen Smoothie herzustellen?





2—



3---

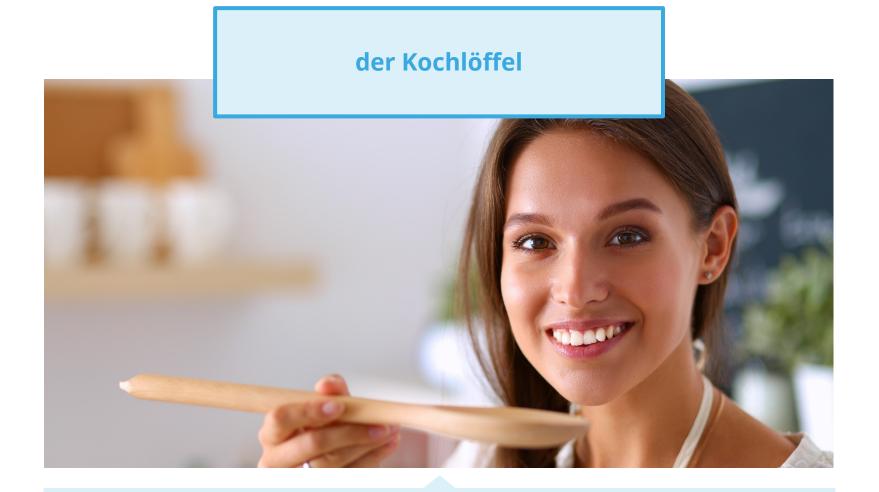


Sie schiebt den Kuchen in den Backofen.





Der Kaffee ist noch zu heiß. Lass ihn erst abkühlen!

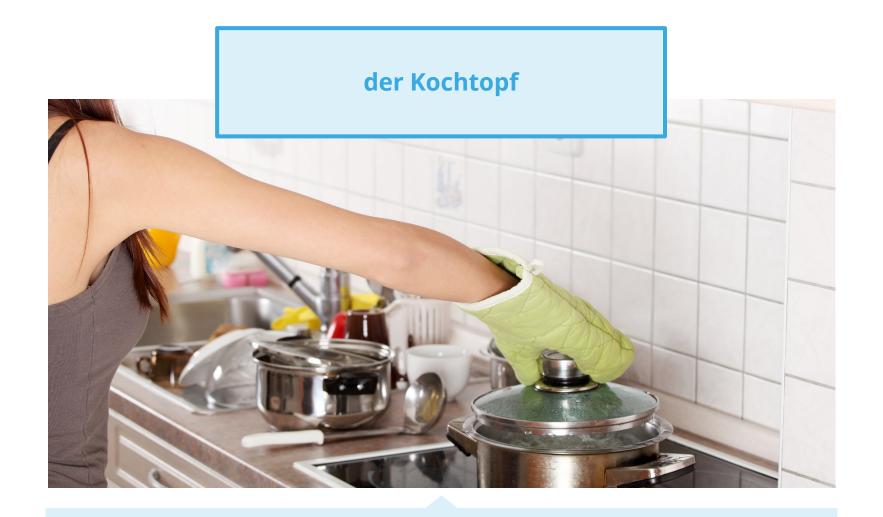


Ein Kochlöffel ist oft aus Holz gemacht.

die Schüssel



Morgens esse ich eine **Schüssel** Haferflocken.



Der Kochtopf steht auf dem Herd.



Mit dem Pfannenwender kann man das Essen umdrehen.

die Auflaufform



Eine Auflaufform kann man sehr heiß machen.





Man kann Aufläufe in Auflaufformen zubereiten.

Der Pfannenwender ist ein wichtiges Küchenutensil.





Ich rühre die Sauce um.

Hast du noch einen größeren Kochtopf?







Der Kochtopf ist aus Stahl gemacht.

Die Schüssel ist gefüllt mit Obst.





Der Kuchen muss erst noch abkühlen!

Wie viele Kochlöffel hast du?





Was machst du?

Der Auflauf ist vorbereitet. Er muss nur noch gebacken werden. Du brätst Hühnchen an, aber kannst es mit dem Kochlöffel nicht so gut umdrehen.

Der Tee ist viel zu heiß zum Trinken. Du hast kein Rezept für das Abendessen, aber genug Zutaten im Kühlschrank.



Zusammen kochen





Kannst du mir mal den _____ geben? Ich muss die Soße umrühren.

Bitte sehr! Hast du noch einen größeren _____?

Dieser hier ist zu klein für alle Nudeln.

Wir haben Pfirsich und Trauben im Obstsalat. Können wir noch einen Apfel ______?

Ich decke schon einmal den Tisch, während wir warten.

Na klar! Hier! Kannst du mir den _____ reichen? Ich muss das Fleisch in der Pfanne umdrehen.

Unten in der Schublade sind noch mehr. Reich mir bitte mal die _____ für den Obstsalat.

Gern! So, das Essen ist fertig. Aber es ist noch sehr heiß. Wir sollten es erst ______ lassen.

28



Zusammen kochen

Du und dein Lehrer wollt zusammen kochen.
Führt ein Gespräch.
Entscheidet euch für ein Rezept. Was braucht ihr alles? Wie geht ihr vor?

```
Wir brauchen...
Kannst du mir bitte ... geben?
```



Kuchen backen - Was musst du machen?

abmessen
hinzugeben
umrühren
in den Backofen schieben

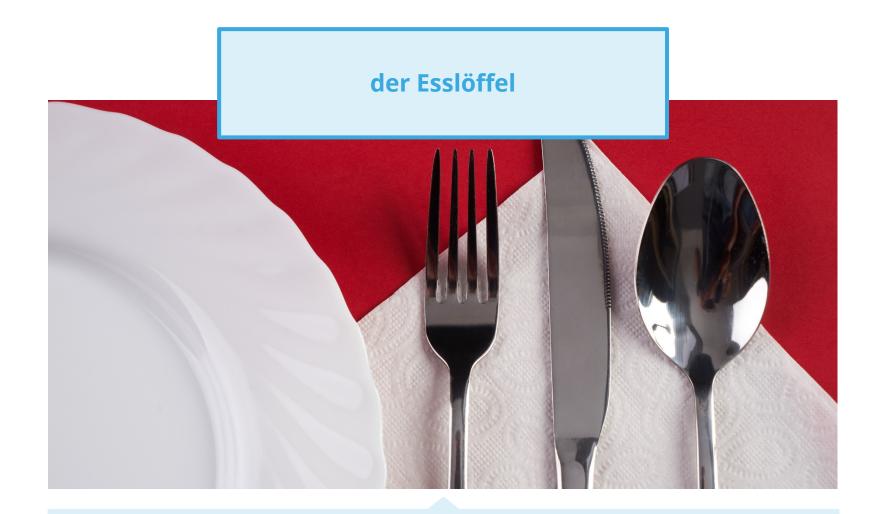




Hast du einen Messbecher?



Ich brauche zwei **Teelöffel**.



Der Esslöffel liegt außen rechts oder über dem Teller.



Die Küchenwaage zeigt, wie viel etwas wiegt.



Mit einer **Reibe** kann man Käse reiben.



Eier werden mit einem Schneebesen **geschlagen**.



Der Teig für den Kuchen sieht schon sehr lecker aus.



Kochen und Backen



Schlagen Sie die Eier.

Der Teig wird anschließend ausgerollt.





Sie müssen die Masse schaumig rühren.

Hast du eine Reibe für den Käse?





Kochen und Backen



Er möchte nichts probieren – noch nicht mal einen Esslöffel voll.

Die Küchenwaage zeigt 20 Gramm an.





Wir benutzen den Teelöffel für Tee oder für Nachspeisen.

Kannst du den Käse mit der Reibe reiben?





Lies das Rezept

Mein Lieblingsrezept

Spaghetti Bolognese

- 1. Schneiden Sie zwei Zwiebeln klein.
- 2. Braten Sie das Hackfleisch zusammen mit den Zwiebeln an.
- 3. Würzen Sie das Fleisch gut mit Salz und Pfeffer.
- 4. Schneiden Sie währenddessen die Tomaten in kleine Stücke.
- 5. Wenn das Hackfleisch gut durchgebraten ist, werden die Tomatenstücke und Tomatensoße hinzugegeben.
- 6. Lassen Sie die Soße 30 Minuten lang köcheln.
- 7. Setzen Sie Wasser auf und bringen Sie es zum Kochen. Kochen Sie die Spaghetti, bis sie al dente sind.
- 8. Servieren Sie die Spaghetti mit der Soße und reiben Sie etwas Parmesan drüber.

Zutaten:
2 Zwiebeln
250 g Hackfleisch
4 Tomaten
1 Dose Tomatensoße
Parmesan





Fülle die Lücken

Mein Lieblingsrezept

Spaghetti Bolognese

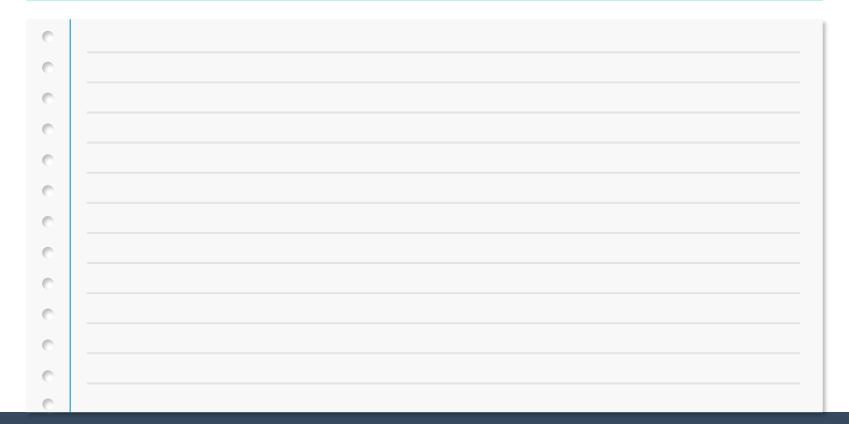
- 1. Schneiden Sie zwei _____ klein.
- 2. Braten Sie das _____ zusammen mit den an.
- 3. Würzen Sie das Fleisch gut mit _____
- 4. _____ Sie währenddessen die Tomaten in kleine Stücke.
- Wenn das Hackfleisch gut durchgebraten ist, werden die Tomatenstücke und Tomatensoße
- 6. Lassen Sie die Soße 30 Minuten lang köcheln.
- 7. Setzen Sie Wasser auf und bringen Sie es zum Kochen. _____ Sie die Spaghetti, bis sie al dente sind.
- 8. Servieren Sie die Spaghetti mit der Soße und _____ Sie etwas Parmesan drüber.





Rezepte schreiben

Schreibe dein eigenes Lieblingsrezept auf.





Aktivität

Erklären Zeigen

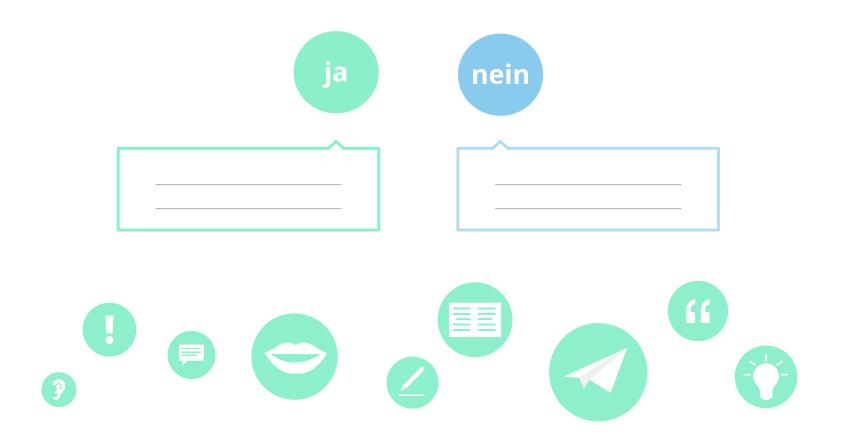
Wähle 5 Wörter aus der Lektion. Erkläre sie oder stelle sie als Pantomine dar. Der Lehrer muss das Wort erraten!

Mein Wort ist ein Nomen. Man benutzt es zum Essen von Suppen.
- Esslöffel



Über die Lernziele nachdenken

Gehe zur zweiten Seite dieser Lektion zurück und prüfe, ob du die Lernziele erreicht hast.





Über diese Lektion nachdenken

Denke bitte an all das, was du in dieser Lektion gelernt hast. Was war am schwierigsten (Übungen, Wortschatz...)? Und am einfachsten?





Lösungen

- 5. 14: 1. hinzugeben, 2. folgen, 3. improvisiere, 4. abmessen, 5. mische
- 5. 15: A. Du holst das Gemüse aus dem Kühlschrank. B. Könntest/kannst du 130 g
- Zucker abmessen?
- **S. 16: A.** Sie müssen einen Esslöffel Öl hinzugeben. **B.** Folgst du einem Rezept oder improvisierst du?
- S. 27: den Auflauf in den Ofen schieben, den Pfannenwender benutzen, den Tee
- abkühlen lassen, improvisieren **5. 28:** Kochlöffel, Pfannenheber, Kochtopf, Schüssel, hinzugeben, abkühlen
- 5. 26: Nochionei, Plannenneber, Nochtopi, Schussei, ninzugeben, abkunier
- S. 41: 1. Zwiebeln, 2. Hackfleisch Zwiebeln, 3. Salz Pfeffer, 4. Schneiden,
- 2. hinzugegeben, 7. Kochen, 8. reiben





Vervollständige die Sätze

Welches Wort fehlt?

- 1. Der Kaffee ist noch sehr heiß. Ich lasse ihn erst ______
- 2. Alle Zutaten für den Kuchen sind in der Schüssel. Jetzt müssen sie gut _____ werden.
- 3. Wenn der Teig fertig ist, kommt er in eine Form und dann _____ ich ihn in den Backofen.
- 4. Folgst du einem Rezept? Nein, ich ______.
- 5. Die Zutaten sind noch im Kühlschrank. Könntest du sie aus dem Kühlschrank _____?



E-Mail schreiben

Eine Freundin hat dich nach einem deiner Rezepte gefragt. Schreibe ihr!

	-	×
An: Gina.Nord@yahoo.de		
Rezept für		
Liebe Gina,		



Schreibe zwei Listen mit Wörtern aus dieser Lektion. Wie heißen deine Listen?

Liste 1:	Liste 2:



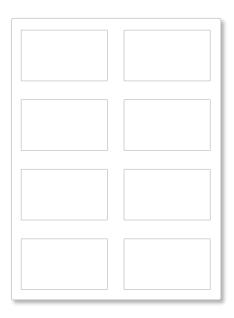
Meine Lieblingswörter

Welches sind deine fünf Lieblingswörter aus dieser Lektion? Schreibe sie in deine Liste!





Welche vier Wörter aus dieser Lektion findest du schwierig? Schreibe sie auf Karteikarten!







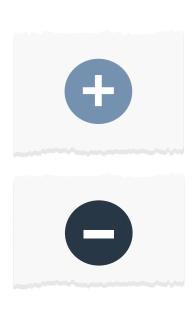
Singular und Plural

Wähle fünf Sätze aus dieser Lektion! Ändere das Verb von Singular zu Plural.

0	
	Beispiel:
	Kannst du den Käse mit der Reibe reiben?
0	→ Könnt ihr den Käse mit der Reibe reiben?
0	



Was war für dich einfach, was war für die schwer? Schreibe auf!



0	
0	



Lösungsschlüssel zu den Hausaufgaben

1. abkühlen, 2. umrühren/zusammenmischen, 3. schiebe, 4. improvisiere, 5. holen





Über dieses Material

Mehr entdecken: www.lingoda.de



Dieses Lehrmaterial wurde von

lingoda

erstellt und kann kostenlos von jedem für alle Zwecke verwendet werden.

lingoda Wer sind wir?



Warum Deutsch online lernen?



Was für Deutschkurse bieten wir an?



Wer sind unsere Deutschlehrer?



Wie kann man ein Deutsch-Zertifikat erhalten?



Wir haben auch ein Sprachen-Blog!